

VERONIKA PICHL

# Essen mit Liebe

Kreative  
Liebeserklärungen  
aus der Küche



Über **60**  
Ideen und  
Rezepte

riva

Allerdings klappt das nur, wenn es auf die richtige Art angebracht wird. Darüber herrscht aber Uneinigkeit. Weit verbreitet ist das Befestigen des Hufeisens mit der Öffnung nach oben, damit das Glück hineinfallen kann. Wer jedoch glaubt, dass die oberen Enden des Hufeisens die Hörner des Teufels darstellen, der dreht es lieber um, damit es als Glücksbringer wirkt. Doch fällt dann das Glück nicht heraus? Wer das befürchtet, legt das Hufeisen besser auf die Seite, sodass es an ein C für Christus erinnert. Einig sind sich auf jeden Fall alle darin, dass man ein Hufeisen nicht suchen soll, denn Glück bringt es nur, wenn es gefunden wird. Idealerweise bringt man es in der Silvesternacht über der Haustür an.

Das Verschenken eines Hufeisens, auch aus Brotteig oder Schokolade, ist eine Geste, die nicht nur Glückwünsche für



das neue Jahr bedeutet, sondern zu jeder Gelegenheit passt, in der ein lieber Mensch das Glück ganz besonders gut gebrauchen kann.

## Essen mit Liebe - Ideen- und Rezeptteil

In diesem Buch finden Sie liebevoll zubereitete Köstlichkeiten für viele Gelegenheiten. Denn die Liebe geht nicht nur durch den Magen, auch die Verbundenheit mit Verwandten, Freunden und Kollegen erhält durch schöne Leckereien eine Bestätigung. Und da

noch immer gilt: »Das Auge isst mit«, haben wir die dekorativsten Ideen ausgewählt, um Sie zum Nachmachen anzuregen und zu eigenen Kreationen zu inspirieren. Sie werden sehen, das ist gar nicht so schwer.

Sag es mit ...


# Obst und Gemüse

»Am wertvollsten sind die Menschen,  
die es schaffen, anderen ein Lächeln  
ins Gesicht zu zaubern.«

Spruchwort

## Apfelrosen im Blätterteig

♥ Für 6 Apfelrosen



1 Zitrone  
1 l Wasser  
2 rote Äpfel  
2 EL Aprikosenmarmelade (fein, ohne Stückchen oder durch ein Sieb passieren)  
1 TL Wasser  
½ TL Zucker und etwas Zimt  
275 g fertiger Blätterteig  
Muffinblech  
etwas Butter zum Einfetten oder Muffinförmchen

1. Zitrone auspressen und den Saft mit etwa 1 l Wasser in einen Topf oder eine mikrowellengeeignete Schüssel geben.
2. Äpfel waschen, halbieren und entkernen. Die Apfelhälften quer zum Kerngehäuseloch in ganz dünne Scheiben schneiden.
3. Die Scheiben dann vorsichtig in das Zitronenwasser legen.
4. Die Schüssel in die Mikrowelle geben, für 3 Minuten auf höchster Stufe einschalten und das Wasser erwärmen. Alternativ das Wasser und die Äpfel auf dem Herd zum Kochen bringen, dann Herd ausschalten und die Apfelscheiben ca. 3 Minuten ziehen lassen. Dadurch werden die Apfelscheiben elastisch und brechen nicht beim späteren Biegen.
5. Danach Apfelscheiben vorsichtig in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
6. Die Aprikosenmarmelade mit dem Wasser, Zucker und Zimt vermischen.
7. Das Muffinblech einfetten oder Muffinförmchen in die Mulden setzen.
8. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
9. Den fertigen Blätterteig ausrollen. Die langen Seiten befinden sich rechts und links. Die kürzeren Seiten oben und unten. Jetzt den Teig mit dem Messer in jeweils 6–7 cm hohe Stücke schneiden.
10. Ein Blätterteigstück mit der süßen Aprikosenmarmeladen-Mischung bestreichen.



11. Die Apfelscheiben an der oberen Seite überlappend nebeneinanderschichten.
12. Nun die untere Hälfte des Blätterteigs nach oben klappen.
13. Apfelrose von einer Seite langsam aufrollen.
14. Am Schluss den Blätterteig etwas andrücken und die Rose in das Muffinblech oder Förmchen setzen.
15. Sobald alle Apfelrosen fertiggestellt sind, das Blech 20–25 Minuten in den Ofen schieben, bis die Apfelrosen goldbraun gebacken sind.



# Apfelrosen-Tarte

♥ Für 1 Tarteform, 28 cm

## Für den Boden

1 Ei  
100 g weiche Butter  
50 g Zucker  
175 g Mehl  
40 g gemahlene Mandeln  
1 Prise Salz  
7 rote Äpfel

## Für die Zucker-Zitronen-Mischung

2 Zitronen  
75 g Zucker  
5 g Zimt  
etwas Butter zum Einfetten  
Hülsenfrüchte o. Ä. zum Blindbacken  
1 Pckg. Vanillepudding (Zubereitung nach Packungsanweisung,  
dazu 40 g Zucker und 500 ml Milch)



1. Für den Mürbeteig Ei, Butter und Zucker in einer Schüssel miteinander vermengen.
2. Mehl, Mandeln und Salz hinzugeben und alles gut durchkneten.
3. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
4. Währenddessen die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und mithilfe eines Sparschälers, eines Hobels oder einer Küchenmaschine in möglichst dünne Scheiben schneiden.
5. Für die Zucker-Zitronen-Mischung die Zitronen auspressen und den Saft mit Zucker und Zimt in einer großen Schüssel vermischen.
6. Einen großen Kochtopf mit Wasser aufsetzen und die Apfelscheiben für maximal 3 Minuten in das kochende Wasser legen. Die Apfelscheiben dann vorsichtig in einem Sieb abtropfen lassen und in die Zucker-Zitronen-Mischung legen. Vorsichtig umrühren, damit die Scheiben nicht zerbrechen.